



Poste : Cuisinier

Service : Restauration

Nombre de postes à combler : 1 poste à temps plein

Date d'entrée en fonction : 1^{er} juin 2018

Veillez nous faire parvenir votre CV par courriel à l'adresse suivante : ressourceshumaines@lactaureau.com

*Le masculin est utilisé pour alléger le texte.

Sommaire du poste

Le titulaire du poste relève du chef, et en son absence du sous-chef. Il est responsable de toutes les étapes de préparation pour la confection des aliments qui seront servis en buffet (table chaude) ou lors des repas servis en salle à manger. Il est également appelé à produire les commandes chaudes provenant du Bistro en respectant les délais et en s'assurant de la température de service des aliments. Le titulaire est responsable de la décoration des assiettes lorsqu'il y a lieu. Il peut effectuer toute autre tâche connexe. L'Auberge du Lac Taureau a une équipe soudée qui mise sur la collaboration, la bonne humeur, la rigueur et la discipline. C'est un endroit merveilleux en villégiature où il fait bon de travailler.

Principales exigences et compétences

- Formation professionnelle de base en cuisine d'établissement ou équivalent
- Expérience d'une à deux années dans le domaine, en hôtellerie un atout
- Bonne connaissance de la langue française
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et salubrité
- Capacité à supporter de la pression quant aux délais de livraison des assiettes
- Habileté à manier des instruments de cuisine
- Avoir une bonne capacité physique
- Capacité à travailler seule et en équipe
- Disponible à travailler le jour, le soir ainsi que la fin de semaine et les jours fériés
- Doit être fonctionnel après 2 à 3 semaines de formation

Responsabilités et tâches

- Prévoit les articles nécessaires au bon déroulement du service
- Effectue la mise en place du plan de travail avant le service
- Prépare, assaisonne et conditionne par des méthodes appropriées les viandes, poissons, légumes, desserts et autres aliments
- Cuit de façon appropriée les divers aliments
- Élabore et finit les sauces, les potages, les garnitures
- Prépare les mets froids (hors-d'œuvre, entrées, etc.)
- Monte les assiettes selon les normes et les directives communiquées
- Supervise le personnel subalterne dans la préparation, la cuisson et la manipulation des aliments et veille à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail
- Voit à la propreté des lieux et de l'équipement utilisé
- Participe à la prise d'inventaire
- Collabore ou effectue des tâches d'aide-cuisinier et d'aide de cuisine
- Effectue toutes autres tâches connexes

Contexte de travail

- Stimulant et dynamique
- Horaire variable : le jour, le soir, les fins de semaines, les jours fériés
- Milieu multiculturel
- Espace de travail principalement dehors en pleine nature dans le milieu de l'hôtellerie
- Hébergement possible à peu de frais